

## LES MENUS DE FIN D'ANNEE



### MENU 1 : 27.90€

- Terrine de pintade forestière
- Colin d'Alaska et sa croûte de cèpes et fondue de poireau
- Pintade forestière et poêlée gourmande
- Fromages
- Bûche framboise chocolat blanc

### MENU 2 : 31.50€

- Foie gras de canard et compotée de figues fraîches
- Feuilleté st jacques
- Chapon aux morilles
- Buisson de pommes de terre
- Fromage
- Flamme chocolat yuzu

#### **Votre cadeau**

1 bouteille de Crémant de Loire pour  
4 menus complets commandés



## **BONNES FETES DE FIN D'ANNEE**



Pour un repas de fin d'année gourmand ...



**René POMMIER, et son personnel,  
vous souhaite de joyeuses fêtes de fin  
d'année *et une heureuse année 2025***

**La boutique sera ouverte les dimanches matin  
22/12 et 29/12/2024**



**Boucher Charcutier Traiteur**

**SARL RENE POMMIER**

**72, Grande Rue**

**39460 FONCINE LE HAUT**

**Téléphone : 03.84.51.90.54**

Mail : [les.saveursdumontnoir@orange.fr](mailto:les.saveursdumontnoir@orange.fr)

Site internet : [www.traiteur-haut-jura.com](http://www.traiteur-haut-jura.com)

### ENTREES FROIDES

Terrine de pintade forestière .....	28.00€/kg
Foie gras de canard .....	13.00€/100g
Pâté croûte arboisien .....	23.80€/kg



### POISSONS FROIDS

Saumon garni (2 crevettes, œuf, macédoine, tomate) .....	8.90€/pce
Médailon de saumon .....	6.80€/pce
Saumon fumé maison .....	7.20€/100g
Truite fumée .....	65.10€/kg
Rillettes de truite fumée, spécialité maison sous vide .....	38.93€/kg
Demi-queue de Langouste et macédoine .....	21.50€/pce
Huitres N°3 .....	12.00€/DZ
Marbre de poisson légumes St Jacques .....	26.50€/kg

### ENTREES CHAUDES

Escargots maison .....	6.90€/dz
Boudin blanc au porto .....	17.80€/kg
Boudin blanc aux Morilles .....	20.80€/kg
Feuilleté St Jacques .....	2.90€/pce
Coquille St Jacques .....	7.20€/pce
Flan escargots morilles vin jaune (140 g) .....	7.80€/ pce

### POISSONS CHAUDS accompagnes de riz

Filet de truite au savagnin .....	9.50€/pce(150gr)
Colin d'Alaska en croute de cèpes et fondue de poireaux .....	8.50 €/pce

### LEGUMES CUISINES

Garniture morilles vin jaune .....	45.80€/kg
Gratin dauphinois (200gr) .....	2.50€/pce
Garniture forestière .....	22.50€/kg
Buisson de pommes de terre sarladaise .....	2.90€/pce
Poêlée gourmande aux pleurotes asperges pois gourmands .....	3.40/pce

### VIANDES ET GIBIER

Morillade comtoise sauce au comté .....	7.80€/pce
Pintade forestière .....	6.80€/pce
Chapon aux morilles .....	10.50€/ pce
Pave de cerf et sa réduction vinaigre balsamique .....	10.50€/pce

### VOLAILLES DE FÊTES effilées

Dinde label de l'Ain .....	21.90€/kg
Dinde de Bresse (sur commande) .....	29.80€/kg
Chapon fermier label de l'Ain .....	20.95€/kg
Chapon de pintade .....	25.50€/kg
Poularde label de l'Ain .....	17.50€/pce

### GIBIER FRAIS (sur commande 72h à l'avance)

Gigot de chevreuil avec os .....	35.40€/kg
Cuissot de sanglier avec os .....	24.50€/kg
Sauté de chevreuil .....	34.50€/kg
Roti de Cerf sans os (cuissot) .....	37.50€/kg

### FROMAGE

Plateau trois fromages (4 personnes minimum) .....	2.30€/pers
--	------------

### DESSERTS

Buche framboise chocolat blanc .....	3.40€/pce
Entremet pommes caramel .....	3.80€/pce
Flamme chocolat yuzu .....	4.20€/pce

**Commande de Noël avant le 20/12/2024  
Et de fin d'année avant le 27/12/2024**

**BONNES FÊTES DE FIN D'ANNÉE**

